



"El saber de mis hijos
hará mi grandeza"

Coordinación de Programas de Posgrado
Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos
Doctorado en Ciencias de los Alimentos
Universidad de Sonora

SEMINARIOS DE POSGRADO DEL DIPA 2026-1

Liberación de péptidos bioactivos de linaza (*Linum usitatissimum* L.) procesada térmicamente, durante la digestión gastrointestinal *in vitro*

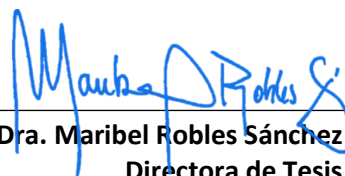
Ana Sofía Tapia Gómez

Lugar, fecha y hora: Auditorio Jesús Rubén Garcilaso Pérez, Edificio 5A, Universidad de Sonora, Campus Hermosillo. 18 de mayo de 2026, 11:15 horas.

Resumen

Introducción. La linaza (*Linum usitatissimum* L.) es una semilla oleaginosa con alto valor nutricional y funcional, cuyo contenido proteico (20-25%) sugiere su potencial como fuente de péptidos bioactivos (PBA) liberados durante la digestión gastrointestinal. **Objetivo.** Determinar el efecto de tratamientos térmicos (TT) en semilla de linaza entera (SLE) y harina de linaza (HL) sobre el contenido y digestibilidad aparente (DA) de las proteínas. **Métodos.** Se aplicaron 2 TT: cocción a vapor (100 °C, 16 min) y horneado (160 °C, 16 min). Se determinó el contenido proteico mediante micro Kjeldahl y su DA por el método de Satterlee. **Diseño experimental.** Diseño completamente al azar con arreglo factorial 2x2. **Análisis estadístico.** El efecto de los TT se evaluó mediante ANOVA y prueba de comparación de medias de Tukey ($p < 0.05$). **Resultados.** Los TT disminuyeron el contenido de proteína respecto al control (sin TT) (HL: control 17.14%, vapor 16.88%, horneada 14.29%; SLE control 21.72%, vapor 13.61%, horneada 15.55%). La SLE horneada presentó la mayor DA (92.64%), estadísticamente igual ($p < 0.05$) a la caseína (91.78%). **Conclusiones.** El horneado favoreció una mayor desnaturalización proteica en SLE y HL promoviendo una mayor DA, posiblemente debido a diferencias microestructurales y de transferencia de calor asociadas a una matriz intacta.

Palabras clave: Alimentos funcionales, Biotecnología, Propiedades bioactivas.



Vo.Bo. Dra. Maribel Robles Sánchez
Directora de Tesis

Edificio 5P planta alta, Blvd. Luis Encinas y Rosales s/n,
Colonia Centro, C.P. 83000 Hermosillo, Sonora, México
(662) 259 22 07, 259 22 08, extensión 4854
coordinacion.dipa@unison.mx
<https://posgradoenalimentos.unison.mx/>

